



PROSIDING

SENDIMAS 2020

Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat

“Peran Perguruan Tinggi dalam Transformasi, Adaptasi, dan Metamorfosis Pengabdian pada Masyarakat di Era New Normal”

Vol. 5 No. 1 Tahun 2020
p-ISSN: 2541-559X
e-ISSN: 2541-3805

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Yogyakarta, 17 September 2020

Co-Host





PROSIDING SENDIMAS 2020

(SEMINAR NASIONAL HASIL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT)

***“Peran Perguruan Tinggi dalam Transformasi, Adaptasi, dan
Metamorfosis Pengabdian pada Masyarakat di Era New Normal”***

Diselenggarakan di Yogyakarta pada 17 September 2020

PROSIDING SENDIMAS 2020

Komite Program:

Dr. Rogatianus Maryatmo, MA.
Clara Hetty Primasari, ST., M.Cs.
Drs. Alponsus Wibowo Nugroho Jati, MS.
Dr. Amos Setiadi, ST., MT.
Aloysius Bagas Pradipta Irianto, S.Kom.,M.Eng
Gabriella Hanny Kusuma, SE., M. Sc

Editor:

Prof. Ir. Suyoto, M.Sc., Ph.D.
Drs. Alponsus Wibowo Nugroho Jati, MS.
Elisabeth Tatia Pramajati, S.E.,MBA.
Meilani Kartikasari D, S.E.

Komite Pelaksana:

Prof. Ir. Suyoto, M.Sc., Ph.D (UAIY, Yogyakarta)
Prof. Dr. Kris Herawan Timotius (UKRIDA, Jakarta)
Dr.-Ing. Wiyatiningsih, S.T., M.T. (UKDW, Yogyakarta)
Dr. Teresa Liliana Wargasetia, S.Si., M.Kes., PA(K) (Universitas Kristen Maranatha, Bandung)
Dr. Berta Bakti Retnawati, MSi (Universitas Katholik Soegijapranata, Semarang)

Kata Pengantar

Puji dan syukur kepada Tuhan karena atas berkat dan rahmat Nya, Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat (SENDIMAS) tahun 2020 dapat terlaksana dengan baik. SENDIMAS digagas oleh lima perguruan tinggi di Indonesia yaitu Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Universitas Kristen Duta Wacana, Universitas Kristen Maranatha, Universitas Kristen Krida Wacana, dan Universitas Katolik Soegijapranata untuk mewadahi publikasi hasil-hasil pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan. SENDIMAS diselenggarakan secara estafet di lima perguruan tinggi, dan tahun 2020 ini Universitas Atma Jaya Yogyakarta menjadi tuan rumah SENDIMAS 2020.

SENDIMAS adalah kegiatan yang dapat menjadi sarana desiminasi pengabdian dari seluruh civitas akademika berbagai disiplin ilmu tentang berbagai macam inovasi dan solusi-solusi dalam berbagai persoalan dalam masyarakat. SENDIMAS 2020 diharapkan agar dapat menginspirasi dan bermanfaat bagi masyarakat secara luas. Kegiatan Hal ini tercermin dalam tema kali ini, yaitu “Peran Perguruan Tinggi dalam Transformasi, Adaptasi dan Metamorfosis Pengabdian pada Masyarakat di Era New Normal”. SENDIMAS 2020 diikuti oleh 116 presenter yang telah melalui tahap review dan dinyatakan lolos untuk diseminarkan. Diselenggarakan secara daring melalui media Zoom dan diikuti oleh 130 peserta. Presenter kali ini berasal dari STIK Sint Carolus, Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Universitas Brawijaya, Universitas Katolik Soegijapranata, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Universitas Kristen Duta Wacana, Universitas Kristen Krida Wacana, Universitas Kristen Maranatha, Universitas Kristen Satya Wacana, dan Universitas Lampung.

Selanjutnya kami ucapkan terima kasih kepada Narasumber, para presenter, dan para peserta yang telah berkenan untuk turut serta mensukseskan SENDIMAS 2020. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Panitia Penyelenggara yang telah bekerja dengan sebaik mungkin agar Webminar SENDIMAS 2020 dapat dilaksanakan dengan baik.

Akhir kata, kami mengucapkan terima kasih dan selamat pada semua pihak yang berpartisipasi dalam SENDIMAS 2020, Salam sejahtera dan salam sehat.

Yogyakarta, 01 Oktober 2020



Prof. Ir. Suyoto., M.Sc., Ph.D

Ketua LPPM Universitas Atma Jaya Yogyakarta

DAFTAR ISI

1	Penataan Kawasan Wisata Pucunggrowong Desa Karangtengah Kecamatan Imogiri Kabupaten Bantul	halaman1 - 4
2	Penataan Kawasan Wisata Embung Pule Desa Caturharjo Kecamatan Pandak Kabupaten Bantul	halaman 5 - 7
3	Pembekalan Kewirausahaan “Digital Marketing” Bagi Siswa- Siswi Kelas XII MIPA dan IPS di SMAK 2 BPK PENABUR JAKARTA	halaman 8 - 11
4	Implementasi Nilai Kepedulian Melalui Pameran Virtual Untuk Penanggulangan Wabah Pandemi C-19 di Era New Normal	halaman 12 - 17
5	Pelatihan Pengolahan Ketela Menjadi Produk Bernilai Ekonomi Kepada Pegawai Cleaning Service di Universitas Katolik Soegijapranata	halaman 18 - 21
6	Adaptasi Pendampingan Teknik Membuat Media Alternatif Baru di Era New Normal	halaman 22 - 26
7	Peningkatan Profesionalitas Literasi Digital Guru Penabur Memasuki Era Industri 4.0	halaman 27 - 31
8	Penyuluhan dan Desain Alat Bantu di UKM Tahu Semanan di masa New Normal	halaman 32 - 35
9	Pelatihan Pembuatan Antiseptik Herbal untuk Ibu-ibu PKK di Tanjung Duren Selatan	halaman 36 - 39
10	Pandemi Covid-19 dan Pasca Pandemi dalam Pendidikan	halaman 40 - 42
11	Pemberdayaan Kader Paliatif Dalam Pelayanan Kesehatan Kanker Melalui Pelatihan Dan Pendampingan	halaman 43 - 46
12	Pembentukan dan Pembinaan Paguyuban Orangtua Peduli Stunting di Dusun Wonoroto, Gadingsari, Sanden, Bantul	halaman 47 - 50
13	Penyuluhan Perilaku Hidup Bersih dan Sehat untuk Masyarakat Desa Munggur Wetan, Sidorejo, Ponjong, Gunung Kidul, Yogyakarta	halaman 51 - 54
14	Pembuatan Materi Pembelajaran Kewarganegaraan untuk Siswa SD Padukuhan Ngaran 2, Kulonprogo	halaman 55 - 57
15	Pembuatan Materi Penyuluhan Pemasaran Online untuk Masyarakat Padukuhan Payak, Gunungkidul	halaman 58 - 60
16	Pembuatan Materi Buku Ajar Taman Kanak-Kanak Pedukuhan Munggur Wetan, Gunung Kidul dan Pedukuhan Puyang, Kulon Progo	halaman 61-63
17	Pelatihan Fermentasi Yoghurt dari Susu Kambing Etawa	halaman 64 - 67
18	Pembuatan Pedoman Tanggap Bencana Bagi Warga Padukuhan Surubendo	halaman 68 - 71
19	Pengenalan Konsep Bangunan Tahan Gempa Melalui Kompetisi Rancang Bangun Menara Air Tahan Gempa	halaman 72 - 76
20	Pendampingan Penyusunan Kurikulum TIK di SMA Budya Wacana	halaman 77 - 81

21	Pelatihan Pembuatan Dendeng Ikan Belanak (Mullet) Di Dusun Lempong Pucung, Desa Ujung Alang, Kecamatan Kampung Laut, Cilacap - Jawa Tengah.	halaman 82 - 85
22	Bimbingan Matematika dengan bantuan teknologi informasi pada anak SD dengan Lembaga mika asih Bandung	halaman 86 - 89
23	Peningkatan daya saing di era normal baru bagi pengusaha mi di Kelurahan Kemayoran, Kecamatan Krembangan, Kota Surabaya, Provinsi Jawa Timur	halaman 90 - 93
24	Peningkatan kualitas, inovasi, dan pemasaran produk bagi pengusaha industri kecil menengah di Kabupaten Pamekasan, Provinsi Jawa Timur	halaman 94 - 97
25	Perwujudan Service Excellence Dengan Pendekatan Perilaku Konsumen Indonesia Pada Perusahaan Mitra Fakultas Bisnis Unika Widya Mandala Surabaya	halaman 98 - 101
26	Podcast Sebagai Media Informasi Pangan	halaman 102 - 105
27	Pendampingan Penyusunan Master Plan Kawasan Wisata Bukit Tompak, Srimulyo, Piyungan, Bantul	halaman 106 - 109
28	Efektivitas Pelatihan “Strategi Lolos Wawancara Kerja Behavioral Event Interview” Pada Mahasiswa	halaman 110 - 113
29	Implementasi UAV 3D Mapping untuk Rekonstruksi Pasca Bencana Cagar Budaya Vihara Satya Budhi di Bandung	halaman 114 - 117
30	Proses Instalasi, Desain Tata Letak Dan Sistem Informasi Kuntansi Untuk Usaha Air Minum Di Badan Usaha Milik Desa (Bumdes) Kertajaya, Cianjur	halaman 118 - 122
31	Perancangan Perahu Tenaga Surya untuk Wisata Perahu di Waduk Jatibarang	halaman 123 - 127
32	Pelatihan Pembuatan Clay Stamp untuk Clay Stamping Bagi Guru dan Siswa SMPK Trimulia HITS secara luring maupun daring	halaman 128 - 131
33	Pelatihan Membuat Kalung Etnik yang berkualitas sebagai ide bisnis di GKI jalan Guntur 13 Bandung	halaman 132 - 134
34	Workshop Pembuatan Wayang 2D Bagi Guru Sekolah Minggu Gereja Kristen Pasundan	halaman 135 - 138
35	Pelatihan Penyusunan Laporan Keuangan Pura “Widya Dharma”, Dero, Wedomartani, Ngemplak, Sleman Berdasarkan PSAK 45	halaman 139 - 142
36	Pelatihan Aplikasi Inventory Management System Berbasis Sistem Operasi Android pada E-Commerce	halaman 143 - 145
37	Village Branding: Pembuatan Master Plan Ikonisasi Dan Brand Pariwisata Di Desa Wisata Tinalah	halaman 146 - 149
38	Penyusunan Masterplan Bendung Tegal, Desa Kebon Agung, Imogiri, Bantul: Salah Satu Bentuk Pendampingan Desa Wisata	halaman 150 - 154
39	Strategi Pengembangan Desa Tertinggal Dengan Kegiatan Abdimas Berkelanjutan Di Desa Curah Cottok, Kec. Kapongan., Kab. Situbondo, Jawa Timur	halaman 155 -160
40	Ukrida Mengajar dalam Rangka Menyukkseskan Jam Belajar Malam (JBM) di Kelurahan Tanjung Duren Utara Jakarta Barat	halaman 161 - 163

41	Pendampingan Peningkatan Kualitas Produk Olahan Pangan Kelompok Wanita Tani Ngupoyo Boga	halaman 164 - 166
42	PKM Psikoedukasi Membangun Komunikasi Positif Di Tengah Keluarga Pada Masa Pandemi	halaman 167 - 171
43	Pembangunan Website Dusun Srumbung Gunung dan Pelatihan Administrator Website: Solusi Promosi Era Kenormalan Baru	halaman 172 - 176
44	Diseminasi Sistem Pemetaan Lahan Pertanian pada Kelompok Tani di BPP Pandak, Bantul	halaman 177 - 181
45	Pendidikan kesehatan berbasis Self-care untuk pasien Diabetes	halaman 182 - 185
46	Peningkatan Kapasitas Masyarakat dalam Bercocok Tanam dengan Hidroponik Sistem Sumbu (Wick System) di Dusun Kalibondol Sentolo	halaman 186 - 190
47	Pelatihan dan Pendampingan Pemanfaatan Google Meet dalam Pelaksanaan Doa Rosario Online	halaman 191 - 195
48	Rancangan Studi Kelayakan Bisnis dan Training Siklus Akuntansi BUMDes Rancabango, Garut	halaman 196 - 199
49	Menilik Potensi Pasar Kaponan sebagai Pasar Wisata	halaman 200 - 204
50	Perguruan Tinggi Sebagai “Creative Hub”: Model Dan Praktik Dalam Proses Pewarisan Kreatif	halaman 205 - 207
51	Masa New Normal: Wisata Perahu di Waduk Jatibarang Kandri Kota Semarang	halaman 208 - 212
52	Pelatihan Menulis Opini secara Online bagi Umat Katolik Indonesia dalam rangka Hari Komunikasi Sosial se-Dunia ke-54	halaman 213 - 216
53	Penerapan Teknologi Melalui Video Edukasi Pembuatan Lubang Biopori Jumbo di Kelurahan Pandeyan Yogyakarta	halaman 217 - 220
54	Pengelolaan Risiko Bisnis bagi Wirausaha Muda	halaman 221 - 223
55	Perencanaan Bendung Danau Asem Besar Desa Asem Besar, Kecamatan Manis Mata Kabupaten Ketapang, Propinsi Kalimantan Barat	halaman 224 - 227
56	Pendeteksian Sisa Kekuatan Kayu Rumah Penduduk Desa Sibanggor Julu, Puncak Sorik Marapi, Sumatera Utara	halaman 228 - 231
57	LOKATINA 2019: Mengasah Kepekaan Terhadap Keanekaragaman Hayati Nusantara dan Meningkatkan Motivasi Menulis Ilmiah bagi Siswa SMA/SMK/ sederajat	halaman 232 - 238
58	Biocharity: Bioteknologi UKDW Berbagi di Masa Pandemi	halaman 239 - 242
59	EDUKASI PENCEGAHAN DBD MELALUI PELATIHAN SISMANIK DI SDS TARUNA BANGSA SENTRA TAHU SEMANAN	halaman 243 - 245
60	Sosialisasi dan Penerapan PHBS untuk Pencegahan Covid-19 dengan Rajin Mencuci Tangan di Dukuh Karang Wetan, Desa Salamrejo, Kecamatan Sentolo	halaman 246 - 248
61	Pembekalan Teknologi AI melalui Metode Demonstrasi dan Eksperimen secara Daring bagi siswa SMA “X” di kota Bandung	halaman 249 - 252

62	PKM Penguatan Manajemen & Pengurusan Ijin Usaha Kelompok Salak Olahan Sorowangsan Girikerto Turi Sleman DIY	halaman 253 - 256
63	Pengaplikasian Sistem Warta Gereja, Bank Sampah dan Data Umat di Paroki Santa Maria Assumpta Klaten	halaman 257 - 260
64	Upaya Mewujudkan Peradilan Yang Inklusif Bagi Penyandang Disabilitas	halaman 261 - 264
65	Pengembangan Masyarakat yang Mandiri Berkelanjutan melalui Budidaya dan Olahan Jamur Di Dusun Demangan Argodadi Sedayu Bantul	halaman 265 - 267
66	Pelatihan Pengolahan Jambu Biji Menjadi Produk Bernilai Ekonomi Pada Ibu Rumah Tangga Desa Getasblawong Kecamatan Pageruyung Kabupaten Kendal	halaman 268 - 271
67	Okara Probiotik sebagai Alternatif Pemanfaatan Limbah Tahu di Sentra Tahu Semanan, Kali Deres	halaman 272 - 274
68	Peningkatan Kualitas Riset Siswa dan Guru SMAN I Jetis dan SMAN 2 Bantul beserta Sekolah Imbasnya	halaman 275 - 278
69	Pelatihan Kader Posyandu Lansia Dusun Kalisentul, Banjarharjo, Kalibawang, Kulonprogo	halaman 279 - 282
70	Workshop dan Lomba Upcycle Daring	halaman 283 - 285
71	Pelatihan Perencanaan Keuangan Keluarga Bagi Calon Keluarga Baru Pada Bina Pra Nikah di GKI Agus Salim Bekasi	halaman 286 - 290
72	Peningkatan Pemahaman tentang Mismatch Pekerjaan Pada Mahasiswa Tingkat Akhir	halaman 291 - 294
73	Aplikasi Penyelamatan Pendaki pada Situasi Darurat bagi Radio Antar Penduduk Indonesia	halaman 295 - 297
74	Pengembangan Kecakapan Komunikasi Digital pada Generasi Muda	halaman 298 - 301
75	Pelatihan Aplikasi Lessonwriter dan Quizizz Bagi Guru – Guru Sekolah Kristen Kalam Kudus Jakarta	halaman 302 - 305
76	Peluang Pengabdian Masyarakat Berkelanjutan Pada Pengembangan Kampung Berbasis Masterplan Di Kota Yogyakarta	halaman 306 - 311
77	Strategi Intervensi Keperawatan Komunitas Selama Pandemi Covid 19 Bagi Agregat Dewasa	halaman 312 - 316
78	Pembuatan Video Promosi Berbahasa Inggris Desa Wisata Purwosari & Jatimulyo	halaman 317 - 320
79	Teknologi Tepat Guna Alat Pamarut dan Pemeras Santan Kelapa bagi Pengrajin Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) di Desa Dakiring Madura	halaman 321 - 324
80	Pelatihan Pemanfaatan Energi Alternatif Arang Briket dari Sampah Organik bagi Para Fasilitator Lingkungan Se-Kotamadya Surabaya	halaman 325 - 328
81	Mematuhi Protokol Kesehatan Di Era Adaptasi Kebiasaan Baru	halaman 329 - 331

82	Character Building Berbasis Positive emotions Sebagai Dasar Pembentukan Soft skill Persiapan Masuk Dunia Kerja Bagi Mahasiswa Tingkat Akhir	halaman 332 - 335
83	Pemberdayaan Kelompok Tani Gemah Ripah Kelurahan Bausasran Menuju Kampung Mandiri Pangan dan Ekowisata Perkotaan	halaman 336 - 338
84	Pelatihan Ketrampilan Sulam Pita Dan Pendampingan Pada Paguyuban Ibu-Ibu Kreatif Pudak Payung	halaman 339 - 342
85	Pembelajaran Jarak Jauh Memanfaatkan Radio Komunitas	halaman 343 - 345
86	Peningkatan Profesionalitas Guru Dengan Pelatihan Pembuatan Konten Video Pembelajaran	halaman 346 - 350
87	Perempuan Produktif dalam Kegiatan Regrow di RW 15 Kelurahan Tanjung Mas Semarang	halaman 351 - 355
88	Pengadaan WIFI Bagi Anak-Anak Sekolah di RT 49 RW 11 Badran Yogyakarta untuk Mendukung Cara Belajar Daring dan Sosialisasi Program Gerakan PANDAI	halaman 356 - 359
89	Model Pemberdayaan Masyarakat pada Pelaksanaan Kegiatan KKN di masa Pandemi	halaman 360 - 363
90	Pemanfaatan Tanaman Berkhasiat Obat sebagai Minuman Instan di Desa Asam Besar dan Pongatan Raya, Kabupaten Ketapang, Kalimantan Barat	halaman 364 - 367
91	Rancangan Pelatihan Kewirausahaan Untuk Kontraktor Kelas Kecil	halaman 368 - 371
92	Metode Penyusunan Masterplan Kampung Purbonegaran dalam masa Pandemi COVID-19	halaman 372 - 376
93	Pembuatan Pupuk Cair dari Urine Sebagai Pendukung Terwujudnya Program Kampung Sayur di Kampung Kota Yogyakarta	halaman 377 - 380
94	Pemberdayaan Masyarakat Dengan Model Pembelajaran Service - Learning untuk Perancangan Kawasan Wisata di Wates, Kulonprogo	halaman 381 - 385
95	Pendampingan Workshop Ketukangan dan Keterampilan Bambu Komunitas Tracking Terbit Menoreh	halaman 286 - 289
96	PKM Peningkatan Nilai Tambah Kerang Hijau melalui Pengolahan, Pengemasan dan Pemasaran di Blok Empang, Pluit, Penjaringan, Jakarta Utara	halaman 390 - 393
97	Pelatihan dan Pendampingan Pengelolaan Keuangan 'Bakul Cilik (UKM)' di Kevikepan DIY	halaman 394 - 397
98	Usulan Pembelajaran Daring secara Ekonomis dengan Pemanfaatan Telepon Selular	halaman 398 - 400
99	Pembuatan Video sebagai Media Pembelajaran Membuat Batik	halaman 401 - 404
100	Konsep dan Layout Desain Interior Museum Kebudayaan Tionghoa Indonesia Yayasan Dana Sosial Priangan di Bandung	halaman 405 - 409
101	Inovasi dan Kreativitas Pengabdian kepada Masyarakat di Era Adaptasi Kebiasaan Baru	halaman 410 - 413

102	Pemberdayaan Masyarakat Sekitar Kampus: Analisis Switching Behavior Melalui Model Service Quality (Pilot Project Pendampingan Tempat Kos X)	halaman 414 - 417
103	Perluasan Pemasaran Produk Paguyuban Usaha Kecil di Klebakan, Salamrejo Melalui E-Commerce	halaman 418 - 423
104	Pembimbingan dalam Implementasi Kurikulum Informatika bagi Guru-Guru SMP di Yogyakarta	halaman 424 - 427
105	Pengembangan Sentra Pertanian Perkotaan (urban farming) melalui Program Pembuatan Masterplan	halaman 428 - 432
106	Program Kuliah Kerja Nyata Tematik Bamboopreneurship	halaman 433 - 437
107	Pemberdayaan Masyarakat Dengan Melibatkan Jejaring “Maps” Untuk Mencegah Maraknya Pernikahan Anak	halaman 438 - 440
108	Pelatihan Kepemimpinan: Kerja Tim Untuk Tim Penggerak Pemberdayaan Keluarga (Pkk), Lembaga Pemberdayaan Masyarakat (Lpm), Karang Taruna Dan Pegawai Kelurahan Sukawarna, Kecamatan Sukajadi, Bandung	halaman 441 - 443
109	Pendampingan Kewirausahaan bagi para Guru di Sekolah Dhammasavana di Jakarta Barat	halaman 444 -446
110	Desain Pemanfaatan Potensi Mata Air Bagi Masyarakat di Kelurahan Kotalama Kecamatan Kedungkandang Kota Malang	halaman 447 - 450
111	Pengembangan Program Extensive & Fun Reading di SMP Sanjaya Girimulyo	halaman 451 - 454
112	Pembuatan Materi Penyuluhan Pengelolaan Sampah untuk Masyarakat Padukuhan Ngaran 2, Kulonprogo	halaman 455 - 457
113	PKM Kelompok Petani Organik di Desa Sendangsari, Kecamatan Pajang, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta	halaman 458 - 462
114	Literasi Informasi Kesehatan Pasien Kanker	halaman 463 - 465
115	Gerakan Literasi Digital Microsoft Excel untuk Meningkatkan Kemampuan Staf Dinas Perpustakaan JABAR secara Daring	halaman 466 - 469
116	Pelatihan Kepemimpinan Dengan Topik Kerja Tim Lanjutan Bagi Tim Penggerak Pemberdayaan Keluarga (PKK), Lembaga Pemberdayaan Masyarakat (LPM), Karang Taruna dan Pegawai Kelurahan Sukawarna, Kecamatan Sukajadi, Bandung	halaman 470 - 474

Pelatihan Pengolahan Jambu Biji menjadi Produk Bernilai Ekonomi pada Ibu Rumah Tangga Desa Getasblawong Kecamatan Pageruyung Kabupaten Kendal

M. Devitia Putri Nilamsari¹
Akuntansi
Universitas Katolik Soegijapranata
Semarang
devitia@unika.ac.id¹

Meiliana²
Teknologi Pangan
Universitas Katolik Soegijapranata
Semarang
meiliana@unika.ac.id²

Alberta Rika Pertiwi³
Teknologi Pangan
Universitas Katolik Soegijapranata
Semarang
pratiwi@unika.ac.id³

Abstrak—Desa Getasblawong adalah salah satu desa di Kecamatan Pageruyung Kabupaten Kendal, Jawa Tengah. Mayoritas warga bekerja sebagai petani yang umumnya dilakukan oleh warga laki-laki, sedangkan warga perempuan berperan di pekerjaan rumah tangga dan berjualan di warung atau toko di depan rumah. Salah satu sumber daya alam yang melimpah di Desa Getasblawong dari sektor perkebunan adalah jambu biji. Hasil produksi jambu biji tersebut akan dikonsumsi masyarakat sendiri atau dijual langsung tanpa pengolahan lebih lanjut kepada tengkulak atau ke pasar terdekat, yaitu Pasar Sukorejo. Melalui kegiatan *cooking demo*, penyuluhan, diskusi mengenai kandungan gizi, pengolahan produk jambu biji, serta penyuluhan mengenai perencanaan Pendahuluan merupakan penjelasan lebih rinci dari dibahas di bagian abstrak di atas dan analisis keuangan bisnis pangan, diharapkan warga Desa Getasblawong mampu mengolah jambu biji dengan baik dan benar sehingga menjadi produk bernilai ekonomi tinggi dan melakukan perencanaan serta analisis keuangan bisnis pangan. Dengan demikian nilai produk berbahan baku jambu biji dapat meningkat. Peserta yang merupakan ibu rumah tangga di Desa Getasblawong menyambut baik kegiatan ini dan menyatakan bahwa sangat berminat mengolah jambu biji tersebut menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Penyuluhan mengenai pemasaran produk masih diperlukan di kegiatan serupa selanjutnya oleh para peserta.

Kata Kunci—Pelatihan Pengolahan Jambu Biji, Produk Bernilai Ekonomi, Desa Getasblawong.

VI. PENDAHULUAN

Desa Getasblawong adalah salah satu desa di Kecamatan Pageruyung Kabupaten Kendal, Jawa Tengah. Dengan tingkat erosi yang rendah, Desa Getasblawong memiliki lahan yang subur sehingga Desa Getasblawong memiliki potensi hasil pertanian dan perkebunan. Hasil pertanian selalu dapat dipanen dan tidak terganggu oleh pengikisan yang terjadi akibat air hujan.

Dengan jumlah penduduk pada tahun 2014 sebanyak 1.843 jiwa, penopang kondisi perekonomian Desa Getasblawong berasal dari sektor pertanian dan

peternakan. Mayoritas warga bekerja sebagai petani yang umumnya dilakukan oleh warga laki-laki, sedangkan warga perempuan berperan di pekerjaan rumah tangga dan berjualan di warung atau toko di depan rumah. Sumber daya alam yang melimpah di Desa Getasblawong dari sektor pertanian dan perkebunan adalah padi, jagung, jambu, pisang, cabai, ubi, dan cengkeh. Jambu biji merupakan hasil utama sektor perkebunan di Desa Getasblawong. Hasil perkebunan tersebut akan dikonsumsi masyarakat sendiri atau dijual langsung tanpa pengolahan lebih lanjut kepada tengkulak atau ke pasar terdekat, yaitu Pasar Sukorejo.

Masalah yang dihadapi Desa Getasblawong terkait hasil perkebunan jambu biji adalah rendahnya harga jual (Rp 500,00 per kg saat musim panen bila dibandingkan Rp 6.000,00 per kg saat jumlah panen tidak banyak) akibat minimnya pengolahan pasca panen jambu biji dan sampah bahan pangan akibat jumlah produksi jambu biji yang melebihi jumlah yang dapat dijual. Terlebih lagi menurut BVC yang menyatakan bahwa jambu biji memiliki umur simpan yang singkat, yaitu sekitar satu minggu pada suhu ruang. Untuk mempertahankan kualitas jambu biji, suhu optimal yang dapat digunakan adalah 6 derajat celcius pada kelembapan ruang 90-95 persen [1]. Usaha untuk mempertahankan kualitas jambu biji juga dapat dilakukan dengan cara mengolah jambu biji tersebut melalui pemanasan/perebusan, pengeringan, fermentasi, dan penambahan gula [2].

Beberapa cara untuk mengatasi masalah ini adalah dengan memperluas wilayah pemasaran, memperluas segmen pasar, dan pemberdayaan sumber daya Desa Getasblawong sebagai wadah dan tenaga pemasaran jambu biji hasil panen Desa Getasblawong. Belum ada produk pangan berbahan jambu biji dari Desa Getasblawong dan toko yang ada di Desa Getasblawong belum dimanfaatkan untuk memasarkan hasil panen jambu biji maupun produk pangan berbahan jambu biji dari Desa Getasblawong.

Besarnya potensi jambu biji Desa Getasblawong dan banyaknya hasil panen sektor perkebunan jambu biji di Desa Getasblawong belum diikuti dengan peningkatan

nilai tambah pada produk berbahan baku jambu biji. Peningkatan nilai tambah pada produk berbahan baku jambu biji diharapkan dapat memberikan variasi produk sekaligus meningkatkan nilai jual dan memperluas pasar hingga ke kelompok masyarakat ekonomi tingkat atas. Rizal dkk. juga menyatakan bahwa melalui kegiatan usaha pengolahan buah berskala rumah tangga seperti ini terbukti dapat menghasilkan pendapatan tambahan yang signifikan [3].

Adapun Kegiatan pengabdian masyarakat tentang pelatihan pengolahan jambu biji menjadi produk bernilai ekonomi tinggi kepada ibu Rumah tangga Desa Getasblawong Kecamatan Pageruyung Kabupaten Kendal ini dilaksanakan oleh tiga dosen dari bidang ilmu Gizi Kesehatan, Pangan, dan Akuntansi serta satu mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan yang diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan kemampuan pengolahan jambu biji beserta perencanaan dan analisis keuangan bisnis pangan, khususnya pada 21 ibu rumah tangga di Desa Getasblawong, melalui kegiatan *cooking demo*, penyuluhan, dan diskusi.

Kegiatan pelatihan ini dilakukan dengan tujuan (1) Meningkatkan pengetahuan dan kemampuan sumber daya manusia di Desa Getasblawong dalam bidang teknologi pangan dan analisis keuangan bisnis pangan. (2) Meningkatkan motivasi Ibu Rumah Tangga di Desa Getasblawong untuk menambah nilai ekonomi jambu biji di Desa Getasblawong. Melalui kegiatan pelatihan ini diharapkan pula agar Warga Desa Getasblawong mampu mengolah jambu biji dengan baik dan benar sehingga menjadi produk bernilai ekonomi tinggi dan mampu melakukan perencanaan serta analisis keuangan bisnis pangan. Selain itu, Nilai ekonomi jambu biji di Desa Getasblawong tersebut dapat meningkat. Adapun target luaran tersebut tercapai melalui metode *cooking demo*, penyuluhan dan diskusi mengenai kandungan gizi dan pengolahan produk jambu biji, serta penyuluhan mengenai perencanaan dan analisis keuangan bisnis pangan.

VII. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian “Pelatihan Pengolahan Jambu Biji Menjadi Produk Bernilai Ekonomi Pada Ibu Rumah Tangga Desa Getasblawong” ini dibagi menjadi dua tahap.

A. Tahap 1: Ceramah dan diskusi bersama

Ceramah dan diskusi bersama dilakukan oleh tiga dosen Universitas Katolik Soegijapranata antara lain Ibu Meiliana (Fakultas Teknologi Pertanian), Ibu Rika (Fakultas Teknologi Pertanian), dan Ibu Devitia (Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Pada tahap ini para peserta akan diberi pemahaman mengenai kandungan gizi dan pengolahan jambu biji beserta perencanaan dan analisa keuangan bisnis terutama dalam menetapkan harga jual suatu produk.

Secara teknis, sesi ini lebih pada pemaparan materi dan diskusi. Pada kegiatan ceramah dan diskusi, tim pengabdian menyampaikan beberapa hal terkait dengan pemahaman tentang jambu biji dan gizi yang terkandung, produk olahan dan pengemasan dari produk jambu biji,

serta pemaparan tentang bagaimana penetapan harga jual yang tepat dan penghitungan keuntungan yang diperoleh apabila produk olahan tersebut dijual. Dari sesi tersebut, diharapkan para peserta terutama ibu rumah tangga di Desa Getasblawong dapat lebih termotivasi dalam berwirausaha dan memiliki pandangan usaha yang luas. Adapun menurut Wild dan Subramanyam, dengan adanya perencanaan bisnis dan analisis keuangan tersebut dapat membantu para pelaku bisnis untuk menghasilkan suatu estimasi dan kesimpulan yang bermanfaat khususnya dalam melakukan analisis bisnis [4].

Sedangkan dalam sesi diskusi, peserta lebih diajak untuk berani membagikan dan mengungkapkan segala permasalahan yang muncul di Desa Getasblawong khususnya dalam pengelolaan jambu biji. Harapannya adalah agar tim pengabdian juga dapat memberi solusi yang tepat bagi permasalahan yang mereka hadapi.

B. Tahap 2: Pelaksanaan *cooking demo* jambu biji

Pada tahap *Cooking demo* dilakukan oleh Febry Harwinto yaitu mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan. *Cooking demo* dilakukan dengan tujuan untuk mengajarkan para peserta mengolah jambu biji agar menjadi produk unggulan. Sesi ini dilaksanakan dengan model mendemonstrasikan langsung cara pembuatan produk olahan berbahan jambu, antara lain sari buah jambu, sirup jambu, dan selai jambu.

Menurut Wirakusumah, tahapan pembuatan ketiga olahan jambu biji tersebut dapat dilakukan sebagai berikut [5]: (1) Menyiapkan bahan-bahan yang diperlukan untuk tiga produk tersebut yakni Jambu Biji, Gula pasir, Asam sitrat (citrin zuur), CMC dan air. (2) Menyiapkan alat-alat yang diperlukan seperti kompor atau pemanas, blender, wadah untuk memanaskan, penyaring, pisau, telenan, sendok, dan serbet. (3) Memotong kecil-kecil buah jambu biji yang telah dibersihkan kulitnya dan dicuci bersih. (4) Masukkan ke dalam blender dan ditambah air sedikit lalu proses pembledran dilakukan. (5) Menyaring hasil blenderan untuk memisahkan biji-biji jambu tersebut sehingga berupa pasta jambu. (6) Setelah penyaringan lalu pasta jambu dipanaskan. Cara pemanasannya disesuaikan dengan karakteristik tiap produk, antara lain produk sari buah hanya cukup sampai suhu 80 derajat Celcius, sementara untuk sirup dilakukan dengan api sedang dan dilakukan agak lama hingga produk mengental. Untuk produk selai dilakukan dengan api kecil dan membutuhkan waktu yang lebih lama hingga kadar airnya menjadi sangat sedikit.

VIII. DISKUSI

Pada sesi ceramah dan diskusi ini diikuti oleh 21 orang ibu rumah tangga dari Desa Getasblawong, tiga dosen pendamping pelatihan dari Universitas Katolik Soegijapranata Semarang, dan satu mahasiswa Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Adapun kegiatan ini lebih pada pemaparan materi yang kemudian dilanjutkan dengan kegiatan diskusi. Ada tiga materi yang akan dipaparkan oleh tim pengabdian antara lain pemaparan tentang kandungan gizi dari jambu biji oleh Ibu Meiliana, pemaparan tentang pengolahan produk jambu biji dan pengemasannya oleh Ibu Rika, dan

pemaparan materi terkait dengan analisis keuangan untuk menentukan harga jual dan penghitungan keuntungan dari produk olahan jambu biji oleh Ibu Devitia. Kemudian dilanjutkan dengan praktik pada *cooking demo* pengolahan jambu biji.

Dalam sesi awal pemaparan materi kandungan gizi jambu biji, Ibu Meiliana secara umum menjelaskan bahwa menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, jambu biji merupakan buah yang memiliki potensi untuk dikembangkan dimana dengan Berat Dapat Dimakan (BDD) 82% dan kadar air 86% dan kandungan gizi antara lain energi, protein, lemak, karbohidrat, serat, vitamin C, dan beta karoten [6]. Selain itu, jambu biji memiliki kandungan serat (larut sebanyak 1,27 persen dan tidak larut sebanyak 3,72 persen) serta vitamin C yang lebih tinggi dibandingkan jeruk sehingga jambu biji memang sangat baik untuk dikonsumsi [7]. Kemudian selanjutnya, diisi oleh Ibu Rika yang memaparkan tentang pengolahan jambu biji beserta pengemasannya. Pada kesempatan ini, para peserta diajak untuk belajar mengolah jambu biji hingga menjadi suatu produk beserta dengan pengemasannya. Adapun produk olahan tersebut berupa sari buah jambu, sirup jambu, dan selai jambu. Sedangkan untuk pengemasannya, Ibu Rika menyarankan untuk dapat memilih kemasan yang menarik. Adapun kemasan tersebut menjadi salah satu strategi produk yang dipakai untuk menampilkan produk agar lebih menarik baik dari segi bentuk maupun warna sehingga produk dapat terjaga kualitasnya dan dapat meningkat nilai jualnya [8].



Gambar 1. Sesi Ceramah Mengenai Kandungan Gizi dan Pengolahan Produk Jambu Biji yang Dibawakan oleh Ibu Meiliana



Gambar 2. Sesi Ceramah Mengenai Pengolahan dan Pengemasan Produk Jambu Biji yang Dibawakan oleh Ibu Rika

Pemaparan selanjutnya dilakukan oleh Ibu Devitia. Di sesi ini, Ibu Devitia menjelaskan cara menghitung harga jual dan keuntungan yang tepat dimana harga jual tersebut diperoleh dari penjumlahan total biaya produksi ditambah dengan *mark up* yang digunakan untuk

menutup biaya overhead [9]. Lebih lanjut, Ibu Devitia juga menekankan bahwa melalui perhitungan harga pokok produksi ini merupakan cara menentukan seluruh aspek dari biaya produksi untuk menghasilkan suatu produk dalam rangka memperoleh keuntungan [10]. Pada kesempatan ini, para peserta diberi pemahaman terkait dengan biaya-biaya apa saja yang harus dihitung untuk menentukan harga jual yang tepat serta cara menghitung keuntungan yang dapat diperoleh dari produk olahan jambu biji tersebut. Setelah itu, dilanjutkan pula dengan *cooking demo* yang dilakukan oleh Febry Harwinto selaku mahasiswa Teknik Pangan Universitas Katolik Soegijapranata. Mahasiswa ini menjelaskan dan mempraktikkan cara membuat olahan produk jambu biji seperti sari buah jambu, sirup jambu dan selai jambu. Dalam sesi ini juga, para peserta diperbolehkan untuk mencicipi hasil olahan jambu biji tersebut. Hal ini bertujuan agar peserta yakin akan hasil produknya dan kelak dapat mengimplementasikannya.



Gambar 3. Sesi Ceramah Mengenai Perencanaan dan Analisis Keuangan Bisnis yang Dibawakan oleh Ibu Devitia



Gambar 4. *Cooking Demo* Pengolahan Jambu Biji

Secara keseluruhan, kegiatan pelatihan pengolahan jambu biji menjadi produk bernilai ekonomi tinggi pada ibu rumah tangga Desa Getasblawong Kecamatan Pageruyung Kabupaten Kendal ini sudah berjalan dengan baik. Hal ini tampak dari lancarnya kegiatan ini, mulai dari pembukaan awal hingga akhir dari sesi. Selain itu, antusias dari para peserta yaitu ibu-ibu rumah tangga Desa Getasblawong juga cukup tinggi. Para peserta mengikuti kegiatan dari awal hingga akhir. Mereka juga memberi timbal balik berupa pertanyaan atau pun menanggapi setiap pertanyaan yang diberikan oleh narasumber. Para peserta mengakui bahwa bagian yang paling menarik adalah pada sesi *cooking demo* karena mereka dapat mempraktikkan secara langsung cara mengolah jambu biji menjadi sari buah, sirup ataupun selai. Adapun hal yang kurang dari kegiatan ini adalah durasi waktu yang cukup singkat dan materi yang sedikit perlu diperdalam.

IX. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian berupa pelatihan pengolahan jambu biji menjadi produk bernilai ekonomi pada ibu rumah tangga Desa Getasblawong ini sudah berjalan dengan sangat baik. Antusiasme tinggi juga ditunjukkan oleh para ibu rumah tangga dari Desa Getasblawong dimana mereka mengikuti kegiatan tersebut dari awal hingga akhir dan termotivasi untuk memproduksi produk olahan jambu biji tersebut. Berdasarkan dari hasil evaluasi, saran yang dapat diberikan yaitu waktu kegiatan bisa ditambah agar lebih banyak materi yang bisa disampaikan dan menambahkan materi tentang aspek pemasaran.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kami sampaikan kepada LPPM Universitas Katolik Soegijapranata, Kepala Desa Getasblawong kecamatan Pageruyung Kabupaten Kendal yang sudah membantu dan mendukung kegiatan pengabdian masyarakat ini baik dari segi waktu dan fasilitas, serta Febry Harwinto selalu mahasiswa Universitas Katolik Soegijapranata yang sangat membantu dalam proses pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] BVc, M.S, "Optimization of storage temperature for maintaining quality of guava," JFood Sci Technol, 2009, pp. 604-605.
- [2] Khairani, C, Dalapati A, "Petunjuk Teknis Pengolahan Buah-Buahan," Agro Inovasi, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP), Sulawesi Tengah.
- [3] Rizal M, Purwantiningsihdyah DN, Widowati R, "Kajian Pengolahan Hasil Buah Salak Serta Analisis Usaha Taninya di Kota Balikpapan," Prosiding Seminar Nasional Masyarakat, Kalimantan Timur, 2015, Biodiv Indonesia 1 (5): 1238-1244.
- [4] K. R. Subramanyam, dan Wild, "Analisis Laporan Keuangan," Buku Satu, Edisi Sepuluh, Salemba Empat, Jakarta.
- [5] Wirahkusumah, Emma S, "Jus Sehat Buah & Sayuran," Penebar Swadaya, Jakarta.
- [6] Kementerian Kesehatan RI, "Retrieved From Data Komposisi Pangan Indonesia," 2018, diakses : <http://www.panganku.org/id-ID/view>.
- [7] Thuaytong, W, dan Anprung, P, "Bioactive Compounds and Prebiotic Activity in Thailand-Grown Red and White Guava Fruit (*Psidium Guajava L.*)," Food Science and Technology International, 17(3): 205-212.
- [8] Susetyarsih, "Kemasan Produk Ditinjau dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan dan Pelabelan pada Kemasan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian Pada Produk Minuman Mizone Di Kota Semarang," Jurnal STIE Semarang, 2012, Vol. 4, No. 3.
- [9] Achmad Slamet, dan Sumarli, "Pengaruh Perkiraan Biaya Produksi dan Laba yang Diinginkan Terhadap Harga Jual Pada Industri Kecil Genteng Pres," Jurnal Ekonomi dan Manajemen, Dinamika, 2002, Vol. 11, 2.
- [10] Afif, M. N, dan Rahmawati, D. R, "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Teh Sedap Wangi Menggunakan Metode Harga Pokok Proses Pada PT Sariwangi A.E.A.," Jurnal Akunida, 3 (1): 1-19.

SURAT TUGAS

Nomor : 00168/D.5/ST/FEB/VI/2020

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata memberikan tugas kepada:

Nama : Devitia Putri Nilamsari, SE., M.Ak. NIDN : 0618059202
Meiliana, S.Gz., M.Sc NIDN : 0612128902
Dr. Alberta Rika Pertiwi, M.Si NIDN : 0608056601

Status : Tenaga Pendidik/Dosen Universitas Katolik Soegijapranata

Tugas : Menyusun prosiding dengan judul Pelatihan Pengolahan Jambu Biji menjadi Produk Bernilai Ekonomi pada Ibu Rumah Tangga Desa Getasblawong Kecamatan Pageruyung Kabupaten Kendal pada Prosiding SENDIMAS 2020 Vol.5, No.1

Waktu : 17 September 2020

Keterangan : Harap melaksanakan tugas dengan baik dan penuh tanggung jawab, serta memberikan laporan setelah melaksanakan tugas



Semarang, 17 September 2020
Plt Dekan,

YUSNI WARASTUTI, SE., M.Si
NRP. 058.1.1999.224

Telah melaksanakan tugas
Mengetahui,

()



0% PLAGIARISM
APPROXIMATELY

Report #11985182

Pelatihan Pengolahan Jambu Biji Menjadi Produk Bernilai Ekonomi Pada Ibu Rumah Tangga Desa Getasblawong Kecamatan Pageruyung Kabupaten Kendal M. Devitia Putri Nilamsari 1 Akuntansi Universitas Katolik Soegijapranata Semarang [HYPERLINK "mailto:devitia@unika.ac.id"](mailto:devitia@unika.ac.id) devitia@unika.ac.id 1 Meiliana 2 Teknologi Pangan Universitas Katolik Soegijapranata Semarang [HYPERLINK "mailto:meiliana@unika.ac.id"](mailto:meiliana@unika.ac.id) meiliana@unika.ac.id 2 Alberta Rika Pertiwi 3 Teknologi Pangan Universitas Katolik Soegijapranata Semarang [HYPERLINK "mailto:pratiwi@unika.ac.id"](mailto:pratiwi@unika.ac.id) pratiwi@unika.ac.id 3 Abstrak Desa Getasblawong adalah salah satu desa di Kecamatan Pageruyung Kabupaten Kendal, Jawa Tengah. Mayoritas warga bekerja sebagai petani yang umumnya dilakukan oleh warga laki-laki, sedangkan warga perempuan berperan di pekerjaan rumah tangga dan berjualan di warung atau toko di depan rumah. Salah satu sumber daya alam yang melimpah di Desa Getasblawong dari sektor perkebunan adalah jambu biji. Hasil produksi jambu biji tersebut akan dikonsumsi masyarakat sendiri atau dijual langsung tanpa pengolahan lebih lanjut kepada tengkulak atau ke pasar terdekat, yaitu Pasar Sukorejo. Melalui kegiatan cooking demo, penyuluhan, diskusi mengenai kandungan gizi, pengolahan produk jambu biji, serta penyuluhan mengenai perencanaan dan analisis keuangan bisnis pangan,



diharapkan warga Desa Getasblawong mampu mengolah jambu biji dengan baik dan benar sehingga menjadi produk bernilai ekonomi tinggi dan melakukan perencanaan serta analisis keuangan bisnis pangan. Dengan demikian nilai produk berbahan baku jambu biji dapat meningkat. Peserta yang merupakan ibu rumah tangga di Desa Getasblawong menyambut baik kegiatan ini dan menyatakan bahwa sangat berminat mengolah jambu biji tersebut menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Penyuluhan mengenai pemasaran produk masih diperlukan di kegiatan serupa selanjutnya oleh para peserta. Kata Kunci Pelatihan Pengolahan Jambu Biji, Produk Bernilai Ekonomi, Desa Getasblawong. Pendahuluan Desa Getasblawong adalah salah satu desa di Kecamatan Pageruyung Kabupaten Kendal, Jawa Tengah. Dengan tingkat erosi yang rendah, Desa Getasblawong memiliki lahan yang subur sehingga Desa Getasblawong memiliki potensi hasil pertanian dan perkebunan. Hasil pertanian selalu dapat dipanen dan tidak terganggu oleh pengikisan yang terjadi akibat air hujan. Dengan jumlah penduduk pada tahun 2014 sebanyak 1.843 jiwa, penopang kondisi perekonomian Desa Getasblawong berasal dari sektor pertanian dan peternakan. Mayoritas warga bekerja sebagai petani yang umumnya dilakukan oleh warga laki-laki, sedangkan warga perempuan berperan



di pekerjaan rumah tangga dan berjualan di warung atau toko di depan rumah. Sumber daya alam yang melimpah di Desa Getasblawong dari sektor pertanian dan perkebunan adalah padi, jagung, jambu, pisang, cabai, ubi, dan cengkeh. Jambu biji merupakan hasil utama sektor perkebunan di Desa Getasblawong. Hasil perkebunan tersebut akan dikonsumsi masyarakat sendiri atau dijual langsung tanpa pengolahan lebih lanjut kepada tengkulak atau ke pasar terdekat, yaitu Pasar Sukorejo. Masalah yang dihadapi Desa Getasblawong terkait hasil perkebunan jambu biji adalah rendahnya harga jual (Rp 500,00 per kg saat musim panen bila dibandingkan Rp 6.000,00 per kg saat jumlah panen tidak banyak) akibat minimnya pengolahan pasca panen jambu biji dan sampah bahan pangan akibat jumlah produksi jambu biji yang melebihi jumlah yang dapat dijual. Terlebih lagi menurut BVC yang menyatakan bahwa jambu biji memiliki umur simpan yang singkat, yaitu sekitar satu minggu pada suhu ruang. Untuk mempertahankan kualitas jambu biji, suhu optimal yang dapat digunakan adalah 6 derajat celcius pada kelembapan ruang 90-95 persen [1]. Usaha untuk mempertahankan kualitas jambu biji juga dapat dilakukan dengan cara mengolah jambu biji tersebut melalui pemanasan/perebusan, pengeringan, fermentasi, dan penambahan gula [2]. Beberapa cara untuk mengatasi masalah ini adalah dengan



memperluas wilayah pemasaran, memperluas segmen pasar, dan pemberdayaan sumber daya Desa Getasblawong sebagai wadah dan tenaga pemasaran jambu biji hasil panen Desa Getasblawong. Belum ada produk pangan berbahan jambu biji dari Desa Getasblawong dan toko yang ada di Desa Getasblawong belum dimanfaatkan untuk memasarkan hasil panen jambu biji maupun produk pangan berbahan jambu biji dari Desa Getasblawong. Besarnya potensi jambu biji Desa Getasblawong dan banyaknya hasil panen sektor perkebunan jambu biji di Desa Getasblawong belum diikuti dengan peningkatan nilai tambah pada produk berbahan baku jambu biji. Peningkatan nilai tambah pada produk berbahan baku jambu biji diharapkan dapat memberikan variasi produk sekaligus meningkatkan nilai jual dan memperluas pasar hingga ke kelompok masyarakat ekonomi tingkat atas. Rizal dkk. juga menyatakan bahwa melalui kegiatan usaha pengolahan buah berskala rumah tangga seperti ini terbukti dapat menghasilkan pendapatan tambahan yang signifikan [3]. Adapun Kegiatan pengabdian masyarakat tentang pelatihan pengolahan jambu biji menjadi produk bernilai ekonomi tinggi kepada ibu Rumah tangga Desa Getasblawong Kecamatan Pageruyung Kabupaten Kendal ini dilaksanakan oleh tiga dosen dari bidang ilmu Gizi Kesehatan, Pangan, dan Akuntansi serta satu mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan yang



diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan kemampuan pengolahan jambu biji beserta perencanaan dan analisis keuangan bisnis pangan, khususnya pada 21 ibu rumah tangga di Desa Getasblawong, melalui kegiatan cooking demo, penyuluhan, dan diskusi. Kegiatan pelatihan ini dilakukan dengan tujuan (1) Meningkatkan pengetahuan dan kemampuan sumber daya manusia di Desa Getasblawong dalam bidang teknologi pangan dan analisis keuangan bisnis pangan. (2) Meningkatkan motivasi Ibu Rumah Tangga di Desa Getasblawong untuk menambah nilai ekonomi jambu biji di Desa Getasblawong. Melalui kegiatan pelatihan ini diharapkan pula agar Warga Desa Getasblawong mampu mengolah jambu biji dengan baik dan benar sehingga menjadi produk bernilai ekonomi tinggi dan mampu melakukan perencanaan serta analisis keuangan bisnis pangan. Selain itu, Nilai ekonomi jambu biji di Desa Getasblawong tersebut dapat meningkat. Adapun target luaran tersebut tercapai melalui metode cooking demo, penyuluhan dan diskusi mengenai kandungan gizi dan pengolahan produk jambu biji, serta penyuluhan mengenai perencanaan dan analisis keuangan bisnis pangan. Metode Pelaksanaan Kegiatan pengabdian Pelatihan Pengolahan Jambu Biji Menjadi Produk Bernilai Ekonomi Pada Ibu Rumah Tangga Desa Getasblawong ini dibagi menjadi dua tahap. Tahap 1: Ceramah dan diskusi bersama Ceramah dan diskusi bersama dilakukan oleh tiga dosen Universitas Katolik Soegijapranata antara lain Ibu Meiliana (Fakultas Teknologi Pertanian), Ibu Rika (Fakultas Teknologi Pertanian), dan Ibu Devitia (Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Pada tahap ini para peserta akan diberi pemahaman mengenai kandungan gizi dan pengolahan jambu biji beserta perencanaan dan analisa keuangan bisnis



terutama dalam menetapkan harga jual suatu produk. Secara teknis, sesi ini lebih pada pemaparan materi dan diskusi. Pada kegiatan ceramah dan diskusi, tim pengabdian menyampaikan beberapa hal terkait dengan pemahaman tentang jambu biji dan gizi yang terkandung, produk olahan dan pengemasan dari produk jambu biji, serta pemaparan tentang bagaimana penetapan harga jual yang tepat dan penghitungan keuntungan yang diperoleh apabila produk olahan tersebut dijual. Dari sesi tersebut, diharapkan para peserta terutama ibu rumah tangga di Desa Getasblawong dapat lebih termotivasi dalam berwirausaha dan memiliki pandangan usaha yang luas. Adapun menurut Wild dan Subramanyam, dengan adanya perencanaan bisnis dan analisis keuangan tersebut dapat membantu para pelaku bisnis untuk menghasilkan suatu estimasi dan kesimpulan yang bermanfaat khususnya dalam melakukan analisis bisnis [4]. Sedangkan dalam sesi diskusi, peserta lebih diajak untuk berani membagikan dan mengungkapkan segala permasalahan yang muncul di Desa Getasblawong khususnya dalam pengelolaan jambu biji. Harapannya adalah agar tim pengabdian juga dapat memberi solusi yang tepat bagi permasalahan yang mereka hadapi. Tahap 2: Pelaksanaan cooking demo jambu biji Pada tahap Cooking demo dilakukan oleh Febry Harwinto yaitu mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan. Cooking demo dilakukan dengan tujuan untuk mengajarkan para peserta mengolah jambu biji agar menjadi produk unggulan. Sesi ini dilaksanakan dengan model mendemonstrasikan langsung cara pembuatan produk olahan berbahan jambu, antara lain sari buah jambu, sirup jambu, dan selai jambu. Menurut Wirakusumah, tahapan pembuatan ketiga olahan jambu biji tersebut dapat



dilakukan sebagai berikut [5]: (1) Menyiapkan bahan-bahan yang diperlukan untuk tiga produk tersebut yakni Jambu Biji, Gula pasir, Asam sitrat (citrin zuur), CMC dan air. (2) Menyiapkan alat-alat yang diperlukan seperti kompor atau pemanas, blender, wadah untuk memanaskan, penyaring, pisau, telenan, sendok, dan serbet. (3) Memotong kecil-kecil buah jambu biji yang telah dibersihkan kulitnya dan dicuci bersih. (4) Masukkan ke dalam blender dan ditambah air sedikit lalu proses pemblendran dilakukan. (5) Menyaring hasil blenderan untuk memisahkan biji-biji jambu tersebut sehingga berupa pasta jambu. (6) Setelah penyaringan lalu pasta jambu dipanaskan. Cara pemanasannya disesuaikan dengan karakteristik tiap produk, antara lain produk sari buah hanya cukup sampai suhu 80 derajat Celcius, sementara untuk sirup dilakukan dengan api sedang dan dilakukan agak lama hingga produk mengental. Untuk produk selai dilakukan dengan api kecil dan membutuhkan waktu yang lebih lama hingga kadar airnya menjadi sangat sedikit. Diskusi Pada sesi ceramah dan diskusi ini diikuti oleh 21 orang ibu rumah tangga dari Desa Getasblawong, tiga dosen pendamping pelatihan dari Universitas Katolik Soegijapranata Semarang, dan satu mahasiswa Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Adapun kegiatan ini lebih pada pemaparan materi yang kemudian dilanjutkan dengan kegiatan diskusi. Ada tiga materi yang akan dipaparkan oleh tim pengabdian antara lain pemaparan tentang kandungan gizi dari jambu biji oleh Ibu Meiliana, pemaparan tentang pengolahan produk jambu biji dan pengemasannya oleh Ibu Rika, dan pemaparan materi terkait dengan analisis keuangan untuk menentukan harga jual dan penghitungan keuntungan dari



produk olahan jambu biji oleh Ibu Devitia. Kemudian dilanjutkan dengan praktik pada cooking demo pengolahan jambu biji. Dalam sesi awal pemaparan materi kandungan gizi jambu biji, Ibu Meiliana secara umum menjelaskan bahwa menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, jambu biji merupakan buah yang memiliki potensi untuk dikembangkan dimana dengan Berat Dapat Dimakan (BDD) 82% dan kadar air 86% dan kandungan gizi antara lain energi, protein, lemak, karbohidrat, serat, vitamin C, dan beta karoten [6]. Selain itu, jambu biji memiliki kandungan serat (larut sebanyak 1,27 persen dan tidak larut sebanyak 3,72 persen) serta vitamin C yang lebih tinggi dibandingkan jeruk sehingga jambu biji memang sangat baik untuk dikonsumsi [7]. Kemudian selanjutnya, diisi oleh Ibu Rika yang memaparkan tentang pengolahan jambu biji beserta pengemasannya. Pada kesempatan ini, para peserta diajak untuk belajar mengolah jambu biji hingga menjadi suatu produk beserta dengan pengemasannya. Adapun produk olahan tersebut berupa sari buah jambu, sirup jambu, dan selai jambu. Sedangkan untuk pengemasannya, Ibu Rika menyarankan untuk dapat memilih kemasan yang menarik. Adapun kemasan tersebut menjadi salah satu strategi produk yang dipakai untuk menampakkan produk agar lebih menarik baik dari segi bentuk maupun warna sehingga produk dapat terjaga kualitasnya dan dapat meningkat nilai jualnya [8].

Gambar 1. Sesi Ceramah Mengenai Kandungan Gizi dan Pengolahan Produk Jambu Biji yang Dibawakan oleh Ibu Meiliana
Gambar 2. Sesi Ceramah Mengenai Pengolahan dan Pengemasan Produk Jambu Biji yang Dibawakan oleh Ibu Rika

Pemaparan selanjutnya dilakukan oleh Ibu Devitia. Di sesi ini, Ibu Devitia



menjelaskan cara menghitung harga jual dan keuntungan yang tepat dimana harga jual tersebut diperoleh dari penjumlahan total biaya produksi ditambah dengan mark up yang digunakan untuk menutup biaya overhead [9]. Lebih lanjut, Ibu Devitia juga menekankan bahwa melalui perhitungan harga pokok produksi ini merupakan cara menentukan seluruh aspek dari biaya produksi untuk menghasilkan suatu produk dalam rangka memperoleh keuntungan [10]. Pada kesempatan ini, para peserta diberi pemahaman terkait dengan biaya-biaya apa saja yang harus dihitung untuk menentukan harga jual yang tepat serta cara menghitung keuntungan yang dapat diperoleh dari produk olahan jambu biji tersebut. Setelah itu, dilanjutkan pula dengan cooking demo yang dilakukan oleh Febry Harwinto selaku mahasiswa Teknik Pangan Universitas Katolik Soegijapranata. Mahasiswa ini menjelaskan dan mempraktikkan cara membuat olahan produk jambu biji seperti sari buah jambu, sirup jambu dan selai jambu. Dalam sesi ini juga, para peserta diperbolehkan untuk mencicipi hasil olahan jambu biji tersebut. Hal ini bertujuan agar peserta yakin akan hasil produknya dan kelak dapat mengimplementasikannya. Gambar 3. Sesi Ceramah Mengenai Perencanaan dan Analisis Keuangan Bisnis yang Dibawakan oleh Ibu Devitia 163195406401305560196850 Gambar 4. Cooking Demo Pengolahan Jambu Biji Secara keseluruhan, kegiatan pelatihan pengolahan jambu biji menjadi produk bernilai ekonomi tinggi pada ibu rumah tangga Desa Getasblawong Kecamatan Pageruyung Kabupaten Kendal ini sudah berjalan dengan baik. Hal ini tampak dari lancarnya kegiatan ini, mulai dari pembukaan awal hingga akhir dari sesi. Selain itu, antusias dari para peserta yaitu ibu-ibu rumah tangga Desa



Getasblawong juga cukup tinggi. Para peserta mengikuti kegiatan dari awal hingga akhir. Mereka juga memberi timbal balik berupa pertanyaan atau pun menanggapi setiap pertanyaan yang diberikan oleh narasumber. Para peserta mengakui bahwa bagian yang paling menarik adalah pada sesi cooking demo karena mereka dapat mempraktikkan secara langsung cara mengolah jambu biji menjadi sari buah, sirup ataupun selai. Adapun hal yang kurang dari kegiatan ini adalah durasi waktu yang cukup singkat dan materi yang sedikit perlu diperdalam. Kesimpulan Kegiatan pengabdian berupa pelatihan pengolahan jambu biji menjadi produk bernilai ekonomi pada ibu rumah tangga Desa Getasblawong ini sudah berjalan dengan sangat baik. Antusiasme tinggi juga ditunjukkan oleh para ibu rumah tangga dari Desa Getasblawong dimana mereka mengikuti kegiatan tersebut dari awal hingga akhir dan termotivasi untuk memproduksi produk olahan jambu biji tersebut. Berdasarkan dari hasil evaluasi, saran yang dapat diberikan yaitu waktu kegiatan bisa ditambah agar lebih banyak materi yang bisa disampaikan dan menambahkan materi tentang aspek pemasaran. Ucapan Terimakasih Ucapan terimakasih kami sampaikan kepada LPPM Universitas Katolik Soegijapranata, Kepala Desa Getasblawong Kecamatan Pageruyung Kabupaten Kendal yang sudah membantu dan mendukung kegiatan pengabdian masyarakat ini baik dari segi waktu dan fasilitas, serta Febry Harwinto selalu mahasiswa Universitas Katolik Soegijapranata yang sangat membantu dalam proses pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini.

Daftar Pustaka ADDIN Mendeley Bibliography CSL_BIBLIOGRAPHY [1]BVc, M.S, "Optimization of storage temperature for maintaining quality of guava," JFood



Sci Technol, 2009, pp. 604-605. [2]Khairani, C, Dalapati A, "Petunjuk Teknis Pengolahan Buah-Buahan," Agro Inovasi, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP), Sulawesi Tengah. [3]Rizal M, Purwantiningsihdyah DN, Widowati R, "Kajian Pengolahan Hasil Buah Salak Serta Analisis Usaha Taninya di Kota Balikpapan," Prosiding Seminar Nasional Masyarakat, Kalimantan Timur, 2015, Biodiv Indonesia 1 (5): 1238-1244. [4]K. R. Subramanyam, dan Wild, "Analisis Laporan Keuangan," Buku Satu, Edisi Sepuluh, Salemba Empat, Jakarta. [5]Wirahkusumah, Emma S, "Jus Sehat Buah & Sayuran," Penebar Swadaya, Jakarta. [6]Kementrian Kesehatan RI, "Retrieved From Data Komposisi Pangan Indonesia," 2018, diakses : <http://www.panganku.org/id-ID/view>. [7]Thuaytong, W, dan Anprung, P, "Bioactive Compounds and Prebiotic Activity in Thailand-Grown Red and White Guava Fruit (Psidium Guajava L.)," Food Science and Technology International, 17(3): 205-212. [8]Susetyarsih, "Kemasan Produk Ditinjau dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan dan Pelabelan pada Kemasan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian Pada Produk Minuman Mizone Di Kota Semarang," Jurnal STIE Semarang, 2012, Vol. 4, No. 3. [9]Achmad Slamet, dan Sumarli, "Pengaruh Perkiraan Biaya Produksi dan Laba yang Diinginkan Terhadap Harga Jual Pada Industri Kecil Genteng Pres," Jurnal Ekonomi dan Manajemen, Dinamika, 2002, Vol. 11, 2. [10]Afif, M. N, dan Rahmawati, D. R, "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Teh Sedap Wangi Menggunakan Metode Harga Pokok Proses Pada PT Sariwangi A.E.A," JUrnal Akunida, 3 (1): 1-19.